

Jablečné lívanečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo 60 g
- Vejce 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Strouhaná jablka 100 g
- Mléko 1.8 l
- Olej 80 g
- Cukr 80 g
- Skořice na posypání 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Máslo rozehtřejeme a přidáme do prolisovaného tvarohu, promícháme s vejcem , s moukou , se strouhanými jablky a s mlékem. Těsto lijeme na olejem vymazaný lívanečník nebo na pánev a tenké placičky opékáme po obou stranách. Horké lívanečky obalujeme v cukru promíchaném se skořicí a ihned podáváme.